

CHÂTEAU HAUT SELVE BLANC 2023

LE DOMAINE

Château Haut Selve est devenu l'unique création viticole du XXème siècle en Bordelais, sur un terroir historique des Graves détruit par le phylloxera et laissé à l'état de forêt pendant 120 ans.

Le domaine s'inscrit dans une démarche d'excellence, durable mais aussi esthétique, où chaque étape a été pensée comme une œuvre. La culture et l'art du vin marquent ici la singularité du domaine qui est reconnu pour être parmi les plus réputés de son appellation.

Depuis 2018, la propriété est certifiée HVE3 et TerraVitis.

SOLS SABLO-GRAVELEUX

A LA VIGNE

- Densité de plantation de 5.500 pieds par hectare
- Taille adaptée avec une approche parcellaire de la vigueur
- Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m²
- Nutrition des sols par engrais verts (féverole, pois, moutarde)
- Travail du sol mécanique en inter-rang, sans désherbants
- Epamprage manuel et mécanique exclusivement sans intrants chimiques
- Ebourgeonnage en Mai pour ajuster le nombre de grappes par pied
- Rendements 2023: 43,4HI/Ha

VINIFICATION ET ELEVAGE PARCELLAIRES

- Macération pré-fermentaire entre 12 et 18 heures
- Débourage par le froid à 10°C
- Vieillessement de 6 mois en barriques dont 50% neuves et 50% d'un vin. 60% de l'élevage est réalisé en 400L et 500L, 40% en 225L.
- **Tonnellerie Nadalié (Perle Blanche), Ana Selection et Stockinger**

LE VIN

Le millésime 2023 est issu d'un assemblage de 52% Sémillon et 48% Sauvignon blanc.

La couleur est jaune brillante avec des reflets verts.

Le nez, délicat et sophistiqué dans l'aromatique, développe des arômes complexes de fruits blancs et des notes empyreumatiques.

En bouche, l'attaque est ronde, rafraîchissante avec un toucher minéral.

Les fruits blancs dominent et se mêlent à des notes de torréfaction.

La finale est ample avec une belle personnalité.

Ce vin complexe atteindra son apogée entre 2025 et 2028.



CHÂTEAU HAUT SELVE BLANC

BLANC 2023

LE MILLÉSIME 2023, PAR JEAN-SEBASTIEN CHARLES



Jean-Sébastien Charles, Directeur d'Exploitation

« Le millésime 2023 sera plus que jamais un millésime de détermination nécessitant endurance et dépassement de soir.

Après un hiver classique et normal, la vigne a débourré dans les derniers jours du mois de mars. Les réserves hydriques sont bonnes. Après un début de mois d'avril froid mais sans dégât de gel, le Printemps se présente chaud et très humide avec des journées « tropicales ». La floraison est rapide dans des conditions sèches et chaudes et promet un millésime généreux. Mais les pluies incessantes de juin augmentent la pression des maladies, notamment le mildiou. Nos certifications environnementales nous interdisent certaines actions. Au final, nos parcelles les

plus argileuses sont touchées, celles sableuses et graveleuses épargnées.

La véraison précoce débute à Haut Selve le 12 juillet et la mi-véraison le 26 juillet. La maturation s'engage bien. Du 18 au 24 août une première canicule s'abat sur le vignoble accélérant la maturation, la concentration des baies et les dates de vendanges. Nous vendangeons les Semillon le 30 août et les Sauvignon blancs le 08 septembre.

En blanc ce millésime se présente avec un degré raisonnable, pour des vins frais et complexes sur le plan aromatique. A la fois explosif et harmonieux, Haut Selve blanc 2023 plaira pour son magnifique équilibre et sa sapidité.

Notes & RÉCOMPENSES

Millésime 2022
Millésime 2022

91-92/100
Médaille d'Or

James Suckling / Dégustation Primeur
Terre de Vins



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente